

La truffière de Saint Remy la Calonne

Avez-vous déjà visité la Truffière de Saint-Remy ?

Dans ce vallon du Longeau en direction de Dommartin, existe un petit coin de paradis, 7ha, avec étangs et truffière. C'est Michel Garzandat de Fresnes, originaire de Dommartin qui a valorisé ses terrains familiaux par la création d'étangs en 1964 pour la pêche au départ, puis pensant à sa retraite il avait l'intention d'y planter des quetschiers, la mirabelle ne venant pas bien dans ce vallon froid. Etienne Benoît, alors technicien du GVA (Groupement de Vulgarisation Agricole) lui a plutôt conseillé la culture de truffes, activité que Michel ne connaissait pas du tout. C'est ainsi qu'en 1990 il planta ses premiers noisetiers et que sa passion naquit. Avec enthousiasme et curiosité il s'est formé auprès de l'Association Meusienne des Planteurs de Truffes. A cette époque, la plus grande partie des écrits portait sur l'exploitation d'une seule espèce de truffe : *Tuber melanosporum* qui ne pousse, en fait, réellement bien que dans le sud. Alors que la truffe sauvage la plus répandue dans nos régions est l'espèce *Tuber uncinatum*. De ce fait Michel a beaucoup expérimenté par lui-même, a beaucoup appris de ses erreurs du début, a persévéré, ce qui fait de lui maintenant un spécialiste passionné et très compétent, toujours en recherche et modeste comme tout bon chercheur.

Comme la plupart des champignons la truffe vit grâce à la rencontre de ses spores avec les racines de sa plante-hôte (c'est la mycorhize), particulièrement noisetier, charme, chêne, pin... Michel achète ses plants à une pépinière « Agritruffe » près de Bordeaux qui mycorhize des jeunes noisetiers (ou autres arbres) avec des truffes qu'il leur fournit. Ce travail est délicat et nécessite de la technicité et des contrôles.

Aujourd'hui Michel travaille sur 4,5 ha soit environ 4200 noisetiers mais il commence à diversifier avec d'autres arbres. Vous imaginez le travail que cela représente : taille des arbres, aération du sol au canadien, fauchage... Dommage qu'il ne puisse faire pâturer des moutons, trop

gourmands des jeunes plants mais surtout qui tasseraient le sol qui doit rester très souple. La culture se fait de manière naturelle et sans engrais chimique.

Pas de trufficulteur sans ses fidèles chiens truffiers. Michel en a deux, dont un jeune de race Lagoto (d'Italie) qui excelle dans la recherche de truffe sans dressage préalable.

La récolte se fait d'octobre à début décembre. La truffe étant plutôt associée aux fêtes de fin d'année (ce qui est le cas pour la truffe du sud récoltée en hiver mais pas la meusienne qui est gélive) Michel a eu l'idée de faire visiter la truffière et de proposer des dégustations afin de les faire connaître et de les vendre au moment de leur récolte dès octobre. C'est un travail en famille : sa femme Colette à la dégustation, un fils en cuisine... Ils sont très rigoureux dans la récolte et la vente des truffes et ils ne vendent qu'un produit d'excellente qualité. Ils estiment à 50% la perte lors de la récolte.



Michel était contrôleur laitier, retraité il a un statut de « solidaire agricole » dont l'avantage est d'être imposé au forfait, ce qui simplifie beaucoup la comptabilité.

Ces visites guidées rencontrent un grand succès. 60% des participants sont allemands (la récolte des truffes sauvages étant interdite en Allemagne et l'installation de truffières compliquée). La truffière reçoit des particuliers et aussi des groupes. Et pour ceux-ci, il organise en association parfois, avec d'autres acteurs locaux comme le maire de Saint-Remy (la visite du Jardin Littéraire et des sites Alain-Fournier) ou la visite des Eparges avec Gilbert Leclair... Michel aide aussi à l'installation d'autres truffières (étude du sol, fourniture des plants, suivi et éventuellement récolte avec un chien truffier) que ce soit pour des particuliers, agriculteurs, communes...

Michel et Colette sont très accueillants et aiment transmettre leur passion. Michel est intarissable sur le sujet de la truffe. Pour lui, elle est un atout pour valoriser notre terroir, utiliser les terrains pentus, les vieux vergers en association avec des arbres fruitiers, que ce soit pour le plaisir ou pour un complément financier. Il ne faut pas rêver, il serait difficile d'en vivre !

Voilà donc pour vos weekends d'automne une idée de sortie alliant la visite d'un site exceptionnel, la découverte de la truffe et de son goût incomparable, et la rencontre de gens passionnants.

Cathy Orlando et Marie Bonhert

Truffes
de Meuse

Truffière de Saint-Remy
55160 Saint-Remy-La-Calonne

A la découverte des truffes
Tous les week-ends d'octobre à décembre

Visites guidées de la truffière (durée de 1h30)

- Truffe et trufficulture - Travail du chien truffier.
- Dégustation de spécialités aux truffes de Lorraine.
- Conseils culinaires
- Vente de truffes locales et de plants truffiers.
- Groupes en semaine ; sur réservation uniquement.

14 Euros l'entrée
L'entrée comprend une visite et une dégustation

Nombre limité à 20 places à chaque départ*

Veuillez réserver votre visite à l'avance au
03 29 87 30 63 ou 06 89 56 52 35

*Un départ à 14h30 et un autre à 16h00 - Samedi et Dimanche

Pour en savoir plus, visitez notre site
www.truffiere.org